Cvetna, dekorativna pogaca



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1**belance
- **300 ml**mleka
- **100 ml**kisele vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **3 kašika**ulja
- **1 kg**brašna

Za premazivanje:

- **200 g**margarina
- **2 kašike**susama
- **2 kašike**lanenog semena
- **1** žumance
- **2 kašike**pavlake

Priprema

U mlako mleko staviti šecer, kockicu kvasca, razmutiti i dodati nekoliko kašika brašna. Pustiti par minuta da krene kvasac, pa dodati sve ostale sastojke i zamesite sa brašnom. Ostavite na toplom da nadoe. Nadošlo testo razviti oklagijom u veliki krug i premazati omekšalim margarinom. Zaviti celo testo u vidu rolata.

Taj veliki rolat preseci na tri jednaka dela da bi ste dobili tri manje dekorativne pogace.

Svaki deo ponovo rastanjiti u vidu kruga od oko 1,5 cm debljine. Nožem zaseci sa cetiri strane tougao. Onaj veci deo preklopiti jedan preko drugog. Na sredinu pogace staviti malo parce testa kao cenar cveta.

Nožem zaseci listove na onom vecem delu.

Celu pogacu premazati umucenim žumancetom i pavlakom i na unutrašnjem delu staviti laneno seme, a na spoljašnem delu susam.

Ostaviti da krene pogaca i peci na 200 C dok ne porumeni. Postupak ponoviti i sa ostalim testom. Za ovu priliku ja sam pravila tri manje pogace koje sam služila uz predjelo, a vi možete, naravno ako želite i jednu veliku pogacu. Manja ili veca podjednako je dobra, mekana kao "duša' i dekorativna. Prijatno.

Savet